



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGARUH PENAMBAHAN KOMBINASI SARI BUAH TERONG BELANDA (CYPHOMANDRA BETACEA SENDT) DAN BIT (BETA VULGARIS) SERTA LAMA FERMENTASI TERHADAP PEMBUATAN FRUIT YOGHURT

ABSTRACT

Fruit Yoghurt merupakan minuman olahan susu dengan tambahan sari buah yang difermentasi menggunakan bakteri *Lactobacillus bulgricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Manfaat minuman ini yaitu melancarkan pencernaan, sebagai minuman diet, dan lainnya. Buah yang umum ditambahkan pada pembuatan fruit yoghurt seperti strawberi, anggur, dan jeruk. Pada penelitian ini akan dikaji pembuatan fruit yoghurt dengan penambahan kombinasi sari buah terong belanda dan bit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi penambahan sari buah terong belanda (*Cyphomandra betacea* Sendt) dan bit (*Beta vulgaris*) serta lama fermentasi terhadap mutu dan tingkat penerimaan konsumen terhadap fruit yoghurt yang dihasilkan. Penelitian ini dilakukan menggunakan rancangan acak kelompok yang terdiri dari dua faktor perlakuan dan tiga kali ulangan. Faktor pertama 1 (P) persentase penambahan sari buah terong belanda dan bit (10 %, 20 %, 30 %) dan faktor 2 (W) adalah lama fermentasi (12, 14, dan 16 jam). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik diperoleh pada persentase penambahan sari buah 30 % dan lama fermentasi 16 jam yang menghasilkan fruit yoghurt dengan kandungan protein 4,50%, total asam laktat 0,64%, pH 4,34, kadar abu 1%, total antosianin 20,12mg/g dan aktivitas antioksidan 64,3%, serta nilai organoleptik warna 4,28 (biasa), aroma 4,61 (suka), rasa 4,51 (suka), tekstur 4,88 (suka).

Kata Kunci: Fruit yoghurt, sari buah terong belanda, sari buah bit, lama fermentasi